

Restaurant Irkutsk

HOTEL
KONGRESS



Ein herzliches Willkommen im Hotel Kongress

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und stehen mit fachmännischem Rat und kulinarischen Empfehlungen jederzeit gern zur Verfügung.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern möchten wir Ihnen durch hohe gastronomische Leistungen Stunden der Entspannung in unseren Restaurants bereiten.

Speisenangebot

Mittagskarte

von 11.00 bis 14.30 Uhr

Restaurant

IRKUTSK



**** HOTEL KONGRESS

Appetitlich, schmackhaft und gut

Zur Einstimmung eine Vorspeise

	M
Frittierte Putenleber in Blätterteigpastete mit Beurner Sauce	4,80
Geräucherte Roastbeefschlaufen auf Butters toast mit Sahneerrettich und Wachtelei	5,65
Feines Würzfleisch, dazu holländische Sauce, Zitrone und Toast	8,05
Pikanter Krebsfleischcocktail mit Whiskysauce, garniert mit einer Olive und Fleuron	11,50
Dorschleber auf Butters toast mit Zitrone	14,10
Echter Malossolkaviar auf Eis mit Zwiebelwürfeln, Toast und Zitrone	73,60

Suppen wärmen den Magen vor

Ukrainische Soljanka mit Zitronenscheibe und saurer Sahne	2,65
Känguruhschwanzsuppe mit edlem Weinbrand und Fleuron	4,45
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei und Fleuron	5,05
Feuriger Kesselgulasch mit Toast	5,65
Doppelte Trepangsuppe mit Currysahnehäubchen und Toast	8,75

Eierspeisen

Prager Omelett, gefüllt mit Geflügelleberragout	5,75
Drei Spiegeleier auf Havelländer Schinken	8,65
Zwei Olivenrühreier mit dänischem Räucherlachs garniert, dazu pommes frites	15,80

Fisch — zart und schmackhaft

Zuchtforelle nach Müllerinart mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten 100 g Forelle	3,75
à Beilage	4,75
Exotisches Tintenfischragout mit Chorner Sauce und Schinkenreis	18,40

Aus Schmortopf und Bratpfanne

	M
Deftiger Hammelbraten in Perlzwiebelrahm mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	9,30
Glacierte Putenkeule in Perlzwiebelrahm mit Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln	11,10
Herzhaftes Rinderhacksteak in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Kartoffelbällchen	11,50
Gefüllte Rindsroulade in Senfrahmsauce mit Ananasrotkohl und grünen Klößen	12,50
Kaninchenbraten in Sauerrahmsauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	13,50
Kalbsgulasch mit Champignons und saurer Sahne verfeinert, dazu Semmelknödel und Gewürzgurke	13,70
Kalbsrollbraten in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Kartoffelbällchen	13,80
Kalbsfrikassee mit verschiedenem Gemüse, Risotto und Fleuron	13,90
Knuspriger Entenbraten mit Mandarinenpalten und Kartoffelbällchen	14,90
Champignonrostbraten mit Erbsen und pommes frites	15,80
Mastkalbssteak au four mit pommes frites und frischem Tomatensalat	15,90
Rindslendenbraten mit Cremchampignons, Beurner Sauce und Kartoffelbällchen	28,20

Für 2 Personen

Kalbsaxe für 2 Personen mit Petersilienkartoffeln und verschiedenem Gemüse 100 g Kalbsaxe	3,84
Beilage für 2 Personen	19,80
Doppeltes Lendensteak mit Beurner Sauce, verschiedenem Gemüse, pommes frites und Kartoffelbällchen	45,80

Beilagen

Petersilienkartoffeln	0,70
Kartoffelpüree	0,70
Pommes frites	0,85
Kartoffelbällchen	1,80
Risotto	0,80
Gebutterte Möhren	1,30
Zuckerschoten mit Kräuterbutter	2,10

Salate

Salatvariation	1,45
Gurkensalat mit Dillsahne	lt. Tagespreis
Tomatensalat	lt. Tagespreis

**** HOTEL KONGRESS

Hausspezialitäten

und

Interhotelspezialitäten

Diese Speisen mit Qualitätssiegel repräsentieren hohe Qualität
der Zubereitung und des Geschmacks.

Dafür verbürgen sich

Kollektiv Restaurant Irkutsk

Kollektiv der Küche Irkutsk



Hausgeräuchertes Forellenfilet M
auf Butters-toast, garniert mit Wachtelei
und Sahnemeerrettich 12,30

Gefüllter Putenrollbraten im Schweinenetz
gebraten auf Buttermöhren angerichtet,
dazu überkrustetes Kartoffelpüree 13,50

Grillspezialität auf Holzplatte,
angerichtet nach Irkutsker Art 16,50

Flammende Eierkuchen „surprise“ 19,35
(zwei Crêpes mit Eis und Ananas gefüllt,
Karamelsauce, heiße Himbeeren)



Gebratenes Forellenfilet mit gebutterten
Mandelsplittern, Petersilienkartoffeln . . . 13,40

Zuschlag für neue Kartoffeln 0,10 M



Köstlichkeiten unserer Patisserie

	M
Portion Schlagsahne	2,25
Gemischtes Eis mit Schlagsahne und gehackten Nüssen	4,10
Mandarinenspalten mit Schlagsahne	4,70
Mandarinensektsorbet	6,00
Geeister Obstsalat mit Eierlikör und Schlagsahne	6,15
Fruchteischaie mit gezuckerten Johannisbeeren in Eierlikör und Schlagsahne	6,50
Schwarzwälder Eisbecher	7,35
(Vanille- und Schokoels, Sauerkirschen mit Bärenkirschlikör und Schlagsahne)	
Nougateis mit Nußkaramel, Eierlikör und Schlagsahne	7,85
Eisbecher Sotschi	8,55
(Schokoladenels mit Pfirsichspalten, Eierlikör und Schlagsahne)	
Drei Eispralinen auf Ananasring und Schlagsahne	9,10

Warme Getränke

	M
Tasse Kaffee, komplett	1,50
Kännchen Kaffee, komplett	3,00
Kännchen Kaffee, koffeinfrei, komplett	3,00
Kännchen Mokka, komplett	2,85
Kännchen Mokka double, komplett	4,35
Kännchen Pickwick-Tee in verschiedenen Sorten, mit Zucker und Zitrone	2,30

Gültig ab 16. 7. 1987

Nutzen Sie die Möglichkeit, für unsere vielfältigen Veranstaltungen
Plätze zu bestellen.

Wir empfehlen Ihnen besonders die monatliche
Sonntagsparty mit Unterhaltung und Tanz
im Restaurant Irkutsk von 15.00 bis 20.00 Uhr.

Die Termine entnehmen Sie bitte den Veröffentlichungen!

Bestellungen für Brigodeveranstaltungen im Café intim
nimmt unser Verkaufsbüro gern entgegen.

Getränkekarte

INTERHOTEL- Markenerzeugnisse



Weißweine

DDR		M
Freyburger Schloßkeller	0,7 l	21,00
Saale-Unstrut leichter, lieblicher Markenwein	Karaffe 0,2 l	6,00
Kronentau	0,7 l	27,00
feiner aromatischer Wein	Karaffe 0,2 l	7,71
Sonnenhölchen	0,7 l	27,00
elegant, reintonig, leichte Muskatnote	Karaffe 0,2 l	7,71

Rotweine

DDR		
Referenz	0,7 l	24,00
rubinroter, feinherber Wein	Karaffe 0,2 l	6,86
Romanze in rouge	0,7 l	24,00
kräftig, mit süßlichem, elegantem Rotweinkörper	Karaffe 0,2 l	6,86

Schaumwein

DDR		
Rotkäppchen Sonder cuvée	0,75 l	41,00
halbtrocken oder süß, Lagersekt	Glas 0,15 l	8,20

In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit,
Ihre Rechnung in konvertierbarer Währung zu begleichen.

Wermut

DDR		M
Villano weiß oder rot-süß	0,7 l	23,00
Glas mit Zitrone	0,1 l	3,55
Italien		
Martini weiß	1,0 l	48,00
Glas mit Zitrone	0,1 l	5,05

Biere

Wernesgrüner Pilsner	Glas 0,25 l	1,05
Wernesgrüner Pilsner	Glas 0,5 l	2,10
Wernesgrüner Pilsner*	Fl. 0,5 l	3,20
Radeberger Pilsner*	Fl. 0,5 l	3,20
ČSSR-Pilsner*	Fl. 0,5 l	3,20

Für Diabetiker

Rotkäppchen Diabetiker-Sekt	0,375 l	17,00
Diätbier	Fl. 0,5 l	1,95
Diätsaft Sauerkirsch*	Fl. 0,25 l	1,50
Diätsaft Johannisbeere rot*	Fl. 0,25 l	1,50

Alkoholfreie Getränke

Brambacher ohne Geschmack	Fl. 0,33 l	0,60
Fruchtsaftgetränk „Mandora“	Glas 0,25 l	0,80
Club-Cola	Glas 0,25 l	0,90
Bitter-Tonic-Water	Fl. 0,25 l	1,20
Margon „Ginger Ale“	Fl. 0,25 l	1,40
Apfel-Orangen-Soft*	Glas 0,2 l	1,50
Grapefruit-Juice*	Glas 0,2 l	3,00
Orangen-Juice*	Glas 0,2 l	3,00

* nach Angebot

Weißweine

M

Ungarn

Grauer Mönch	0,7 l	19,00
vollmundig, würziger Wein		
Boglari Hahnenberg	0,7 l	23,00
Welschriesling	Karaffe 0,2 l	6,57
Egri Olaszriesling	0,7 l	23,00
aromatisch, kräftige Säure		
Egri Leányka	0,7 l	23,00
aromatisch, ausgeglichen	Karaffe 0,2 l	6,57
Badacsonyer Blautengler	0,7 l	18,00
angenehm weinig, kräftige Art, herb		

Rumänien

Muskat Ottonel	0,7 l	18,00
würziger Muskatwein mit Restsüße		

Österreich

1985er Poysdorfer Saurüssel	0,75 l	35,00
blumig, trockener fruchtiger Geschmack		
1984er Welschriesling	0,7 l	38,00
blumig, weinig, halbtrocken, aromatisch	Karaffe 0,2 l	10,86
Badener Lumpentürl	0,75 l	38,00
halbtrockener Qualitätswein, blumig		
BRD – Mosel-Saar-Ruwer		
1984er Moseltor	0,7 l	30,00
Qualitätswein, aromatisch, spritzig		
1985er Ayler Kupp Riesling	0,7 l	37,00
aromatischer Sortenwein, blumig		

Rotweine

Ungarn

Erlauer Stierblut	0,7 l	14,00
feuriger, abgerundeter Wein	Karaffe 0,2 l	4,00
Egri Pinot Noir	0,7 l	26,00
guter Körper, harmonische Säure	Karaffe 0,2 l	7,43

Schaumweine

DDR

Rotkäppchen „Grand Mousseux“	0,375 l	21,00
Freyburger Wappen Jubiläumsabfüllung	0,75 l	53,00
trockener Herrensékt		
Schloß Wackerbarth, rubin	0,75 l	38,00
roter Sékt		
Rotkäppchen „Piccolo“	0,2 l	13,00

Sowjetunion

Sowjetischer Sékt	0,8 l	36,00
halbtrocken		

Dessertweine

Ungarn

Tokaji Szamorodni	0,5 l	24,00
gehaltvoll, würdig, elegante Note		
Tokaji Aszu	0,5 l	30,00
(3-buttig)		
edler, natursüßer Wein		

Rumänien

Murfatlar	0,6 l	19,00
leichter Wein, mit süßiger Note	Karaffe 0,2 l	6,33

Weinbrände (2 cl)

M

Weinbrand Edel oder Goldkrone	38 %	1,80
Präsent Meersana		
Weinbrand Auslese	38 %	2,10
Wilthen		
Feiner Alter Wilthener	38 %	2,30
Wilthen		
Der alte Kardinal	38 %	2,70
Wilthen		
Sowjetischer Brandy***	41 %	2,50
Sowjetunion		

Trinkbranntweine (2 cl)

Dry Gin „Sir Harald“	45 %	1,70
Edler Kornbrand		
„Der Alte aus Nordhausen“	38 %	1,80
Kasoff-Wodka	45 %	1,80
Wilthen		
Sowjetischer Wodka	40 %	1,70
Smoky Springs – Whisky –	43 %	1,80
Nordhausen		
Scotch Whisky „High Country“	43 %	2,70
DDR		
Underberg (nach Angebot)	49 %	3,00
BRD		
Jamaika-Rum-Verschnitt „Old Juan“	54 %	2,70
Bärensiegel		
Havana-Club-Rum	40 %	2,10
Kuba		
Himbeergeist	45 %	1,50
Weinbrennerei Erfurt		

Liköre (2 cl)

Schoko-Mint	20 %	1,80
DDR		
Apricot Brandy	25 %	1,90
DDR		
Bärenkirsch	25 %	1,90
Bärensiegel Berlin		
Schwarze Johanna	25 %	2,00
DDR		
Heidelbeer-Likör	25 %	2,10
DDR		
Kroatzbeer-Likör	25 %	2,00
DDR		
Kräuter-Jägerstolz	32 %	1,60
Bärensiegel		
Karlsbader Becherbitter	38 %	1,90
CSSR		
„Maoritraum“ (Kiwi-Likör)	25 %	1,60
Bärensiegel		
Solberry-Likör	25 %	2,20
dänischer Johannisbeerlikör		

Ausschankschluß: 19.15 Uhr

Küchenannahmeschluß: 18.45 Uhr

Gültig ab 7. 8. 1987

Wo einst auf dem Brückenmarkt Handel getrieben wurde, befindet sich heute auf dem Karl-Marx-Platz der Standort des Hotels Kongress. Die Jahre seines Bestehens stellen in der über 800 Jahre alten Geschichte unserer Stadt nur einen unbedeutenden Zeitraum dar. Bedeutend hingegen sind die Leistungen des am 10. Februar 1974 eröffneten Hotels, die in der Bezirksstadt Karl-Marx-Stadt als Industriezentrum heute nicht mehr wegzudenken sind.

Mit seinen 738 Betten in 369 Zimmern und 1088 gastronomischen Plätzen in 8 gastronomischen Einrichtungen gehört das Hotel Kongress zu den größten in der Deutschen Demokratischen Republik.

Die Vielfältigkeit des Leistungsprofils widerspiegelt sich darin, daß das Hotel sowohl für die Versorgung und Betreuung von Teilnehmern an internationalen Konferenzen und Tagungen, für Reisegruppen und Individualtouristen aus aller Welt als auch für die Gäste der Stadt gut gerüstet ist.

Viele prominente Gäste weilten seit der Eröffnung im Hotel.

Die einzelnen gastronomischen Einrichtungen unterscheiden sich in ihrem Charakter. Sie bieten für alle Anlässe den entsprechenden Rahmen. Nicht versäumen sollte man einen Besuch des 90 m hoch gelegenen Dachrestaurants. Von hier aus ist ein Blick über die gesamte Stadt und Umgebung möglich.

Zum Service für den Hotelgast gehört ein umfangreiches Dienstleistungsprogramm, das von der Vermittlung kultureller Leistungen bis hin zur Gestaltung von Tagesprogrammen reicht.

Sauna, Solarium und Fitneßraum in der 25. Etage gewähren Unterstützung dabei, eine aktive Gesundheitspflege zu betreiben.

Viele Bewährungsproben bestand das Hotelkollektiv bisher erfolgreich.

Die Auszeichnung als „Betrieb der sozialistischen Arbeit“ ist in hohem Maße Verpflichtung, Ihnen den Aufenthalt so angenehm als möglich zu gestalten, damit Sie jederzeit das Hotel Kongress gern wieder aufsuchen.

Wenden Sie sich bitte mit Ihren Wünschen an unser Verkaufsbüro im Hotelfoyer.